

# MENUS SALONS

## MENU A 50€

### ENTREES

**Le gros os à moelle**, toast et sauce à la graine de moutarde d'Orléans

**Les oeufs bio**, nappage meurette, lardons et foccacia maison

### PLATS

**Filet de daurade poêlé**, céleri en deux textures, en purée et confit

**La belle côte de cochon français**, ail confit de la ferme des Arches, pommes du verger rôtis au beurre

**Cocotte de risotto d'épeautre** au mascarpone, lié au parmesan mélange de légumes colorés

### DESSERTS

**Baba moelleux au rhum**, chantilly  
**Paris-Brest**  
**Opéra**

### BOISSONS

1 bouteille de vin pour 3 personnes  
Touraine blanc « Pointe d'agrumes »  
Et  
Bourgueil Delaunay rouge  
Café / eau minérale

## MENU A 70€

1 flûte de champagne

### ENTREES

**Saumon fumé** par nos soins, crème citronnée et pain de campagne toasté

**Foie gras de canard confit**, poire tapée de Touraine et pain de campagne grillé

### PLATS

**Filet de bar cuit sur la peau**, épinard frais et sauce au beurre blanc

**Quasi de veau**, cocotte de légumes printaniers, jus de cuisson

**Cocotte de risotto d'épeautre** au mascarpone, lié au parmesan, mélange de légumes colorés

### DESSERTS

**Baba moelleux au rhum**, chantilly  
**Paris-Brest**  
**Opéra**

### BOISSONS

1 bouteille de vins pour 3 personnes  
Sancerre blanc  
Et  
Saumur Champigny Château de Villeneuve  
Café / eau minérale